



Electrolux
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Fry Top a gas
monobloque, medio módulo, 1 lado con
alzatina, H=700**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589537 (MCHAEBDPO)

Frytop a gas con placa lisa
en cromo, mandos a un
lado con alzatina

589545 (MCHCEBDPO)

Frytop a gas con placa
ranurada en cromo, mandos
a un lado con alzatina

Descripción

Artículo No. _____

Superficie de cocción lisa de cromo con acabado antiadherente. Termostato de seguridad, control termostático, indicador led del estado de encendido. Encendido eléctrico por medio de batería con termopar para mayor seguridad. Gran orificio para el drenaje de restos de grasa. Protección de sobrecalentamiento. Función 'STANDBY' para ahorro de energía con recuperación rápida de la máxima potencia. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar y mejorar sujeción. Control digital con display de LEDs de gran visibilidad. Fabricada según los estándares DIN 18860_2. Robusta ESTRUCTURA interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX5. Configuración: monobloque, operada por 1 lado con alzatina.

Características técnicas

- El gran orificio localizado en la superficie de cocción permite el drenaje de los residuos de grasa que van hacia recipiente grande situado bajo la superficie de cocción.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- Las unidades cuentan con mandos separados para cada mitad del módulo del área de cocción.
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso de reemplazamiento o reparación.
- Mandos de metal con empuñadura higiénica "soft-touch" incrustada para facilitar su limpieza y mejorar su agarre. El diseño especial de los mandos previene la filtración de líquidos o suciedad en los componentes vitales.
- Gran visibilidad del display digital fabricado en cristal templado para resistir los agentes químicos y el calor. En el display muestra el estado de trabajo on/off, la temperatura seleccionada y la de la superficie.
- El encendido es eléctrico y está accionado por una batería con un termopar acoplado para mayor seguridad
- Luz indicadora (led) de la llama de encendido

Construcción

- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- Superficie de cocción completamente lisa o ranurada.
- Protección IPx4 contra el agua.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Fry Top a gas monobloque,
medio módulo, 1 lado con alzatina, H=700

robustez.

accesorios opcionales

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | ☐ | • Estante perforado para armarios calientes y bases armario (para TL 80-85-90 con mandos a un lado y TL80 con mandos a ambos lados) | PNC 913233 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912522 | ☐ | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo | PNC 913267 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912552 | ☐ | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho | PNC 913269 | ☐ |
| • Estante abatible, 300x900 mm | PNC 912581 | ☐ | • Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados | PNC 913279 | ☐ |
| • Estante abatible, 400x900 mm | PNC 912582 | ☐ | • PANEL DIVISOR TL90 H =700MM | PNC 913672 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 200x900 mm | PNC 912589 | ☐ | • Panel lateral de acero inox., 900x700mm, empotrado (solo debe utilizarse en instalación mural, sobre un hueco y entre los equipos thermaline y ProThermetic de Electrolux Professional y los equipos externos, siempre que estos tengan al menos las mismas dimensiones) | PNC 913688 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 300x900 mm | PNC 912590 | ☐ | | | |
| • Estante lateral fijo, 400x900 mm | PNC 912591 | ☐ | | | |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm | PNC 912630 | ☐ | | | |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 900mm | PNC 912660 | ☐ | | | |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm | PNC 912663 | ☐ | | | |
| • Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared | PNC 912935 | ☐ | | | |
| • Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912981 | ☐ | | | |
| • Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912982 | ☐ | | | |
| • Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina | PNC 913009 | ☐ | | | |
| • Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, izquierdo | PNC 913101 | ☐ | | | |
| • Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, derecho | PNC 913105 | ☐ | | | |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm | PNC 913117 | ☐ | | | |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm | PNC 913118 | ☐ | | | |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda | PNC 913208 | ☐ | | | |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha | PNC 913209 | ☐ | | | |
| • Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas | PNC 913226 | ☐ | | | |
| • INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS | PNC 913232 | ☐ | | | |

Gas

Potencia gas:	10 kW
Opción del tipo de gas	
Entrada de gas	1/2"

Info

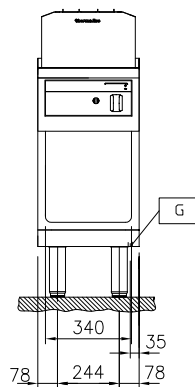
Fondo de la superficie de cocción	615 mm
Ancho de la superficie de cocción	300 mm
Temperatura de funcionamiento MÍN:	110 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	270 °C
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):	340 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):	330 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):	740 mm
Peso neto	91 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado
Tipo de superficie de cocción	
589537 (MCHAEBDDPO)	Lisa
589545 (MCHCEBDDPO)	Ranurada
Superficie de cocción - material	Chromium Plated mild steel mirror



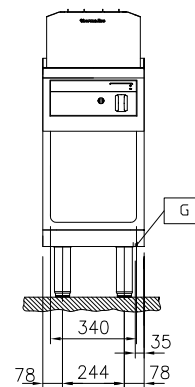
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Fry Top a gas monobloque,
medio módulo, 1 lado con alzatina, H=700

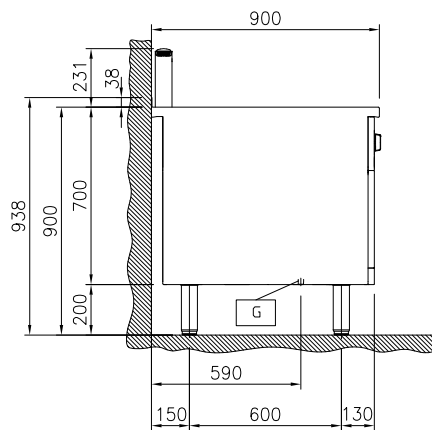
Alzado



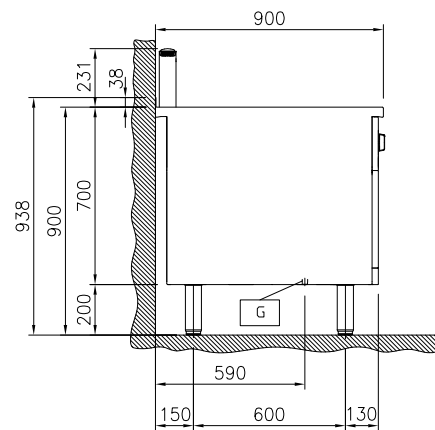
Alzado



Lateral



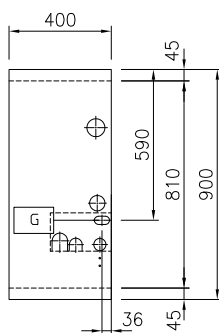
Lateral



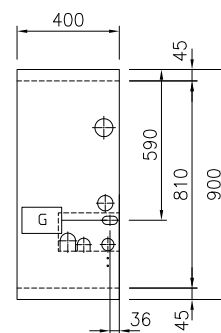
EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Planta



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Fry Top a gas monobloque, medio módulo, 1 lado con
alzatina, H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso